REVUE DE VITICULTURE

LE BENZOATE DE SOUDE AUX ETATS-UNIS

Pour des raisons que je ne comprends pas bien, certaines personnes s'obstinent à préconiser l'emploi du benzoate de soude dans les vins.

On invoque encore l'exemple des Etats-Unis où l'emploi de cette substance est devenu obligatoire après essais physiologiques.

Ces essais ont été effectués sur des hommes jeunes, sans tares, en parfaite santé. N'étant pas médecin, je me garderai bien de donner mon avis sur ces essais. Mais, comme consommateur, j'ai bien le droit de dire que si les expériences avaient été tentées avec des hommes un peu fatigués, de quarante à soixante ans, plus ou moins atteints de gastrites, entérites, troubles de la circulation ou des reins, je combattrais toujours le benzoate de soude, tout en commençant à croire à son innocuité. Dame, nous sommes nombreux les consommateurs de vins qui n'avons plus vingt ans et dont les organes ne sortent pas de chez le fabricant!

Mais, il ne s'agit pas de cela. Je désire appeler l'attention sur une des conséquences inattendues du benzoatage aux Etats-Unis.

Mes renseignements ont été fournis par un Français qualifié qui habite New-York et qui est très au courant de la législation, de la mentalité et des procédés douaniers américains.

Les dérivés du raisin sont seuls visés ici.

En droit, quelle qu'en soit l'origine, ces produits doivent porter la mention visible « *Benzoaté à* 1 % », par exemple.

En fait, les moûts de raisin et autres dérivés de fabrication indigène ne la portent pas, tandis que la douane refuse impitoyablement tout produit similaire français ou étranger non revêtu de la mention exigée, en caractères réglementaires.

D'un autre côté, des plumes autorisées ont mené et mènent dans la presse des campagnes très ardentes pour dégoûter les Américains de toute matière alimentaire dans laquelle se trouve la moindre trace de produit chimique.

En sorte que, à l'heure actuelle, la plupart de nos bons amis les Yankees refusent systématiquement tout aliment ou toute boisson dans lesquels ils

supposent qu'il y a un peu d'anhydride sulfureux, des traces de cuivre ou de benzoate de soude.

Avec horreur, les abstinents repoussent les moûts français parce qu'il est *visible* qu'ils sont benzoatés. Ils achètent volontiers les moûts américains, qui le sont peut-être tout autant, et qu'ils croient non benzoatés parce que l'étiquette ne l'indique pas.

J'approuve la répulsion des Américains pour le chimisme alimentaire. Cependant, si la loi américaine nous l'impose, nous ne saurions être traités autrement que les producteurs indigènes.

Lorsque nous avons accepté en France l'importation des salaisons de Chicago, nous n'avons pas imaginé un *truc* pour que l'acheteur français les laisse pour compte.

Le truc de l'étiquetage des moûts de raisins est un véritable boycottage d'un produit français. Il porte tort à notre Viticulture, déjà si éprouvée par la suppression de l'exportation de nos vins aux Etats-Unis. L'inégalité de traitement est aussi contraire aux conventions.

Et je conclus que les Viticulteurs feraient bien d'appeler l'attention de l'autorité compétente sur ces faits pour qu'elle entreprenne toutes démarches utiles.

J. VINCENS,
Directeur de la Station Œnologique de Toulouse.

CREATION D'UNE PEPINIERE

CHOIX ET PRÉPARATION DU TERRAIN. — CONDITIONS ESSENTIELLES

Produire lui-même ses greffes constitue pour le viticulteur une sérieuse garantie, tant au point de vue de l'authenticité des porte-greffes et du choix des greffons, que des qualités des racinés obtenus.

Les insuccès qui nous sont quelquefois signalés ont souvent pour cause le mode de création de la pépinière, le choix du terrain surtout.

Il n'est pas inutile d'insister, à cette époque, sur les *conditions essentielles* que doit remplir le milieu dans lequel on mettra les greffes après la stratification et les moyens de rendre ce milieu favorable à une reprise maximum.

Dans la caisse de stratification, la greffe trouve des conditions de *température*, d'*humidité*, d'*aération* permettant un développement rapide des tissus de soudure. Dans la pépinière des conditions correspondantes doivent se retrouver, auxquelles s'ajouteront, bien entendu, celles nécessaires à la sortie et la croissance des radicelles : *sol meuble et continu, pourvu en éléments fertilisants, propre et indemne de parasites.*

Examinons rapidement ces conditions essentielles et le moyen de les réaliser pratiquement.

Température. — Choisir un sol chaud, s'échauffant rapidement aux pre-

miers rayons du soleil. C'est le cas des sols sablonneux, peu argileux, ne retenant pas l'eau; sols à culture de primeurs par excellence.

Dans les terres argileuses et froides, la greffe trouverait un milieu défavorable à sa reprise et à son développement.

Les bonnes-terres d'alluvions, légères, perméables, sont en général d'excellentes terres à pépinières.

Humidité. — Elle doit être suffisante, mais sans excès. Un labour profond, effectué avant l'hiver, permettra à l'eau de s'emmagasiner dans le sous-sol et de remonter par capillarité à la disposition des radicelles pendant le cours de la végétation.

Certains recommandent des arrosages légers, depuis la mise en place des greffes jusqu'à fin août, le soir de préférence, et suivant l'état de dessiccation du sol. Dans les terrains craignant le sec, la greffe risque de se dessécher avant que les racines soient assez développées pour jouer leur rôle nourricier.

D'aucuns considèrent l'arrosage léger des pépinières comme une mauvaise opération qui a souvent pour seul et unique résultat de favoriser le développement des racines sur le greffon. Cependant en année très sèche, quand la vie des greffes est en danger, il faut pratiquer un arrosage, mais alors très copieux, pénétrant profondément dans le sol, sans quoi l'arrosage est plus nuisible qu'utile et mieux vaut s'abstenir. Même dans une année très sèche, un arrosage ou deux sont suffisants, à condition de bien détremper le sol, et mouiller à fond.

C'est du reste dans les années sèches que les pépiniéristes obtiennent le maximum de reprise.

Ne pas oublier de faire suivre chaque arrosage d'un sulfatage immédiat.

Dès sa mise en place, la greffe sera buttée. On la couvre de terre fine et sèche, bien tassée jusqu'à son extrémité et d'autant plus que le sol est plus exposé à la sécheresse. On crée ainsi, autour du point de soudure, un milieu humide et aéré éminemment favorable.

Dans les terres trop compactes, il est recommandé de sabler la partie supérieure de la butte avec du sable de rivière. On évite ainsi la formation d'une croûte superficielle toujours néfaste à la bonne sortie des greffes.

La mise en place se fera plus tard sous les climats froids que dans les pays chauds.

Aération. — L'air circulera facilement autour des tissus de soudure si le buttage est fait avec de la terre fine, sans cailloux ni mottes non désagrégées. D'où la nécessité de choisir des sols légers, ayant reçu l'action des gelées grâce au labour d'automne, maintenus ameublis pour éviter la formation d'une croûte superficielle imperméable à l'air autant qu'à l'eau.

Dans le choix d'un terrain à pépinière, on tiendra le plus grand compte des propriétés physiques du sol. On rejettera les terrains compacts, argileux et calcaires.

Ameublissement du sol. — Il est obtenu par des façons appropriées réduisant la terre en fines particules qui adhéreront bien à la greffe, faciliteront

la sortie et le développement des racines impossible dans les terres « creuses ».

Aussi, avant la plantation des greffes, on effectue un labour profond au début de l'hiver afin d'obtenir un sol meuble, continu, exempt de grosses pierres. Ce labour de « défoncement » est effectué à la bêche jusqu'à 0 m. 50 environ de profondeur.

Au printemps, le terrain est ameubli en surface par le passage répété d'instruments de culture, jusqu'à l'époque de la plantation. Des binages, en cours de végétation, entretiendront cet état favorable du sol.

Fertilisation du sol. — Pour arriver à son développement maximum, la greffe doit trouver dans le sol les éléments fertilisants nécessaires sous une forme facilement assimilable.

L'analyse renseignera sur les engrais dits de complément (engrais de fond) qu'il y aura lieu d'apporter, scories par exemple dans les terrains d'origine granitique, pauvres en chaux et acide phosphorique.

Les engrais d'entretien mettront à la disposition de la jeune plante les éléments dont elle a besoin.

Le fumier améliore à la fois les qualités physiques et chimiques du sol. C'est un amendement et un engrais, qu'il faut incorporer par le labour de défoncement et suffisamment « fait » pour éviter de rendre la terre « creuse ». Employer 50 à 60.000 kgs de fumier à l'hectare.

L'action du fumier se complète par celle des engrais chimiques: 600 à 800 kgs de superphosphate et 300 à 400 kgs de chlorure de potassium ou sulfate de potasse, à l'hectare.

Mauvaises herbes et parasites. — Dans le choix du terrain, il faut tenir compte de sa facilité d'envahissement par les mauvaises herbes. Les sols sablonneux sont préférables à ce point de vue, parce que moins humides et plus faciles à travailler par tous les temps.

On aura avantage à faire une plante sarclée, maintenue parfaitement exempte de mauvaises herbes, au cours de l'année précédant la plantation des greffes.

Des binages répétés maintiendront le sol propre en cours de végétation.

Les jeunes greffes sont particulièrement sensibles à l'action des parasites végétaux ou animaux: pourridié, phylloxéra, vers blancs, courtillères, etc., vivant dans le sol.

Toutes précautions seront prises pour éviter ces déprédations: le sulfurage à forte dose, effectué au cours de l'hiver précédant la mise en pépinière des greffes, détruira les parasites qui hivernent dans le sol et assurera l'état sanitaire favorable du milieu.

Quant aux soins d'entretien des greffes: sulfatages, soufrages, sevrages, etc., nous nous bornerons à les signaler, pour ne pas sortir du cadre de notre sujet.

A. Dufoux,
Ingénieur agronome,
Professeur d'agriculture.

LA RÉCOLTE DE 1924

ALGERIE

La longue sécheresse que le pays subit depuis le mois de mars, les quelques journées de chaleur de juillet dernier ont amené rapidement les raisins à maturité — et depuis le 25 août les vendanges sont commencées. Certains même ont commencé le 18 août, c'est-à-dire quinze jours plus tôt que l'an dernier.

Si la Mitidja et le Sahel eurent particulièrement à souffrir de la vague du sirocco du 4 juillet dernier, le littoral cherchellois n'en subit aucunement les effets et cela, grâce, paraît-il, à une brise marine qui souffla dès dix heures du matin ce jour-là. Toujours est-il que nous avons dans la région des raisins bien sains, donnant des moûts riches en sucre et convenables en acidité. La moyenne des indications du mustimètre Salleron oscille entre 12° et 13°; tandis que l'acidité totale demeure aux environs de 4 gr. 5 à 5 gr. (en SO^4H^2) par litre.

La vinification s'est poursuivie normalement et sans à-coups; la température des cuves de fermentation se maintenant relativement basse. Les vins seront cette année très riches en couleur. En résumé, je crois que 1924 pourra être considérée comme une année de bons vins, particulièrement recherchés par le commerce pour les coupages avec les vins de faible couleur et de faible degré que donne une vendange tardivement faite. L'Eudémis, qui cause encore de gros ravages dans le Mitidja, a en effet obligé nombre de propriétaires à rentrer rapidement leurs raisins.

Quant au commerce, il est calme pour l'instant. Les négociants préfèrent attendre un peu pour avoir une idée de la qualité des vins. Et en fait, le commerce métropolitain semble avoir été influencé par l'annonce de la catastrophe due à la vague de chaleur du 4 juillet dernier. Un certain nombre de négociants se sont en effet tournés vers le département d'Oran et ont fait des achats sur souches, particulièrement dans la région de Mostaganem.

Quelques rares affaires à 7 francs le degré se sont toutefois traitées la semaine dernière dans la région.

H. R.

MIDI

Depuis le 1er octobre, les vendanges sont terminées dans les départements méridionaux, gros producteurs. Elles se sont accomplies avec un temps magnifique et dans des conditions de perfection exceptionnelle qui n'ont jamais été réalisées depuis bien longtemps. Pas une seule journée de travail n'a été perdue par les ouvriers et les ouvrières. Temps à chaleur modérée et à beau soleil pendant la cueillette, temps froid depuis quinze jours, favorisant la clarification des vins dans les foudres ou dans les cuves, tout est parfait.

Maturation avancée, fruits bien mûrs dans la plupart des vignobles, assu-

rent une qualité qui fut rarement aussi générale; les vins de 10° à 11°, avec belle couleur, forment la majorité de la production, contrairement aux années normales et 1924 gagne de 2° à 3° sur les années ordinaires. Un manque parfois d'acidité est seul à craindre dans de rares cas.

Quant à la quantité, elle sera, dans l'ensemble des quatre ou six départements méridionaux, et au total, ordinaire et inférieure à celle de 1923. Le Roussillon, le Bitterois, l'Aude sont déficitaires largement sur cette dernière année; la plaine de l'Hérault et celle du Vidourle, qui ont une fort belle récolte, ne compenseront pas le manquant des trois autres régions.

La consommation totale de la France a atteint des chiffres inespérés et jamais réalisés, au point que la récolte de 1923 absorbée, aurait dû influencer autrement les prix, et c'est là où tous les calculs de prévision sont faussés. Avec la consommation familiale, les vins de 1923 seront plus qu'absorbés; il ne restera que les vins de 1924 et la récolte totale paraît être, au plus égale, sinon inférieure à celle de 1923.

Les prix sont sans doute en hausse, mais ne suivent pas encore le mouvement inverse de la pénurie certaine de la matière consommable. Les cours qui avaient, avec les excédents ou les non logés, débuté à 6 fr. 50, ont atteint 7 fr. 50 à 8 francs le degré et dépasseront sûrement cette dernière base actuelle, lorsque le commerce, dépourvu de provisions, connaîtra les déficits ou les vins de faible degré, des régions autres que celles du Midi de la France.

Les viticulteurs méridionaux voient leurs frais divers augmenter constamment; les matières premières sont à des prix toujours ascendants avec des coefficients de majoration de 4 à 6 par rapport à 1914; il en est de même pour la main-d'œuvre courante de la culture, pour les animaux de culture qui sont majorés (chevaux) de 5 à 6; quant au prix de revient des vendanges et de la vinification pour un hectolitre, il dépasse actuellement 4 à 5 francs. En réalité, les prix des vins n'ont pas subi la marche ascendante des autres produits agricoles, encore moins celle des produits industriels, et cependant la consommation marche plus vite que la production; et celle-ci a des prix de revient supérieurs à ceux de tous les autres produits. Il ne se peut donc pas qu'avec une année de produits plutôt déficitaires et une consommation toujours croissante, les vins n'atteignent pas un taux toujours ascendant et des prix comparables au moins à ceux des années de la guerre.

M. L.

TARN

Les vendanges sont à peu près terminées et se sont effectuées cette année dans des circonstances exceptionnelles. Favorisées par le beau temps, elles sont très fructueuses.

Comme le laissait entendre notre dernière note, la cueillette a été commencée plus tôt que l'an dernier. Notre région a bénéficié d'une maturité précoce, due à la chaleur et au temps beau et favorable, que nous avons depuis le 1er septembre et malgré quelques journées très froides du 15 au 30

août dernier. La chaleur était même excessive, l'ardeur du soleil était parfois telle que vendangeurs et vendangeuses en furent fortement incommodés.

Grâce à ce temps propice, la récolte est magnifique. Non seulement nous avons une très forte production, mais encore la vendange est d'une qualité supérieure; le raisin est très sucré et très volumineux, on peut donc prévoir que les vins titreront de 8 à 13 degrés d'alcool. Nous avons, ce qui est assez rare, l'abondance et la qualité à la fois. Nombreux sont les propriétaires qui ont obtenu des rendements variant de 60 à 100 hectolitres à l'hectare; aussi le viticulteur est-il généralement satisfait.

La série des années très favorables à la vigne continue encore. Printemps et étés sont régulièrement secs et chauds. C'est parfait, mais il est certain que l'on doit s'attendre à un revirement plus ou moins prochain, c'est dans l'ordre des choses. *C'est à ce moment* que les *bons* Hybrides P. D., *résistants* et *bien fertiles*, donneront la mesure de leur valeur culturale, de leur rusticité, et que *ressortira* l'économie réalisée par la réduction, ou par *l'absence totale de traitements*. Enfin, dans notre vignoble, les Viniferas, cépages du pays, Hybrides Bouschet Grand-Noir, Valdiguier, Mauzac, Chalosse et autres, ont fourni une grosse récolte saine et abondante, mais ont *exigé* un minimum de 3 et 4 traitements au cuivre et au soufre.

Les Hybrides P. D. nos 4643, 5455, 1020, 6905, 5487, 5915, 5437, 128, n° 1, 7655, et autres Seibel, 7120, 3, 11, Couderc en Noir, 4986, 5409, 4995, 6468, etc., en Blanc, ont égalé ou dépassé la production des Viniferas, avec seulement un ou deux traitements. Leur vin est plus corsé et aussi alcoolique que celui des premiers.

J. Tibbal.

BOURGOGNE

Les vendanges, commencées pour la généralité des propriétaires le 22 septembre, ont été paralysées par la pluie. Elles se terminent cette semaine. On se hâte de couper de crainte de la pourriture.

Les raisins de pinots donnent des moûts qui titrent 200-210 gr. de sucre correspondant à 12-12°5 alcool; l'acidité varie de 8 à 9 gr. On peut donc espérer une bonne qualité si quelques précautions élémentaires sont prises pour la cuvaison des raisins plus ou moins pourris.

Les Gamays ne font guère plus de 10° dans les bonnes expositions.

Les blancs donneront des vins de 10° en aligotés et de 11 à 12° en pinots chardonnay.

La quantité sera au-dessous de la moyenne; aussi les prix, en raisins du moins, sont-ils fort élevés. Les têtes de cuvée valent 5 francs le kilog; les bonnes cuvées: 3 à 3,50; les gamays 0,70 à 0,75.

Les achats en raisins ont été peu importants; les propriétaires préfèrent, malgré ces prix rémunérateurs, faire leur vin avec l'espoir d'en tirer meilleur profit au printemps.

Quant aux vignes proprement dites, elles ont conservé leurs feuilles et le bois est parfaitement aoûté; par contre, le sol est, en beaucoup d'endroits,

envahi par une abondante végétation de plantes adventives qu'il a été impossible d'éviter, faute de main-d'œuvre.

B...

COTES DU RHONE

A l'Hermitage, les vendanges battent leur plein. La maturité est complète; les raisins sont très sains, pas de maladie.

La quantité dans les vignes rouges est supérieure d'environ 1/3 à la récolte de l'année dernière. 1924 ne sera pas une année de grande abondance, mais une année de production moyenne. Dans les vignes blanches, il y a peu de raisins cette année, et le rendement sera déficitaire.

Quant à la qualité, les premiers renseignements obtenus sur la constitution des moûts permettent d'espérer une très bonne qualité. 1924 sera probablement une année de bonne conservation et d'avenir.

H. J. V.

ACTUALITÉS

Les coups de fusil (Charles Lefèvre). — Vin et Mode (L. Mathieu). — Résolutions de la cinquième Conférence de la Ligue internationale des Adversaires des prohibitions. — Exposition des vins d'hybrides à Paris en mars 1925. — La vente des chasselas de la Treille du Roy à Fontainebleau. — L'électricité à la campagne. — A propos du traitement de l' « Apoplexie ». — Importation des vins tunisiens. — Légion d'honneur. — Mérite agricole. — Ecole d'agriculture de Pétré. — Ecole d'agricullure de Fontaines (Saône-et-Loire). — Ecole coloniale d'agriculture de Tunis. — Les prévisions de la récolte des pommes de terre et de la betterave à sucre. — Bibliographie. — Sixième Congrès national de l'agriculture.

Les coups de fusil. — Tous les ans, à pareille époque, les vignerons crient contre le commerce, contre ces faillis spéculateurs qui leur envoient... des coups de fusil.

Cette bataille, où il n'y a qu'un parti d'armé, se déroule en deux périodes. Vers le mois de juillet, les commerçants avisés se préoccupent de deux choses: tirer le meilleur parti possible de leur stock et s'assurer de quoi faire la soudure.

Brusquement, soit par une entente qui serait après tout légitime, soit par identité de raisonnement, ils activent les achats de vin de la récolte précédente, en choisissant les meilleurs et en les payant un bon prix. Ils ne cachent pas cette opération; au contraire, la presse l'enregistre; les détaillants se hâtent de s'approvisionner. Les producteurs devraient profiter de l'aubaine; si paradoxal que cela paraisse, ils restreignent leurs offres, faisant à leur tour de la spéculation, de la mauvaise, et espérant... la lune.

L'approvisionnement nécessaire une fois réalisé, les achats cessent aussi brusquement qu'ils ont commencé. Les détenteurs trop exigeants commencent à s'inquiéter: double motif de baisse. Ce serait le moment d'observer. Les retardataires se précipitent chez les courtiers. Ils n'ont pas de quoi loger deux récoltes. Ils vendent à tout prix. C'est presque l'effondrement. Tel qui refusait, il y a un mois, 225 francs la bordelaise, vient de livrer à 175. C'est un *coup de fusil*.

Faut-il crier contre le commerce? Ne faut-il pas plutôt accuser l'imprévoyance de ce vigneron et son entêtement injustifié quand il refusait une offre raisonnable?

Le commerce profite de la situation; il est dans son droit, et pourvu qu'il n'y ait pas de fausses nouvelles, de manœuvres illicites caractérisées, il n'y a rien à dire, il n'y a qu'à mieux faire une autre fois.

Voilà donc la baisse acquise. Elle réagit sur le prix des vins nouveaux.

C'est la deuxième escarmouche, c'est la bataille des non logés. Il ne faut pas dire « des excédents », parce que c'est tous les ans pareil, plus ou moins, même s'il n'y a pas une récolte exceptionnelle.

A qui la faute? Aux vignerons qui le savent et qui devraient être en mesure de loger au moins une récolte, sinon deux. Et si on objecte le prix excessif de la futaille, les vignerons n'ont qu'à se syndiquer, à former une coopérative qui obtiendra des avances du Crédit agricole et louera des futailles à un prix raisonnable que n'obtiendrait pas l'isolé.

Au lieu de récriminer, il faut agir. La C. G. V. a commencé. Pourquoi la C. V. S. O. ne le ferait-elle pas, dans la mesure du possible, c'est-à-dire en créant des coopératives syndicales de location de futailles? C'est à voir.

Le commerce des vins et la propriété ont besoin l'un de l'autre; aucun ne doit opprimer l'autre ni le tromper. Mais il faut bien reconnaître que, dans la circonstance, leurs intérêts sont nettement opposés. Si le commerçant ne doit rien gagner, s'il doit prévoir des aléas et des pertes inévitables dont il doit se couvrir, il n'a qu'à vendre son matériel et à vivre d'autre manière. Nous ne pouvons pas songer à vendre tous directement au consommateur, qui, d'ailleurs, n'apprécierait pas une fourniture forcément variable. Il lui faut toujours le même vin, il ne peut souvent pas le loger, lui non plus, et il ne sait pas le soigner. L'intermédiaire du commerce est indispensable. A nous de nous mettre en mesure de traiter à égalité. Pourvu que de part et d'autre il y ait franchise et loyauté, tout le monde y trouvera son compte, même le consommateur qui souffre d'écarts trop brusques, parce que la hausse s'exécute tout de suite et la baisse ne vient qu'à la longue.

CHARLES LEFÈVRE,
Président de la C. V. S. O.

Vin et Mode. — L'influence de la mode se fait sentir aussi sur le choix des vins, sans doute moins capricieusement que sur les costumes, mais néanmoins suffisamment pour avoir une répercussion sur les méthodes de vinification et la vogue de certains crus.

C'est ainsi que jusqu'au siècle dernier, les Bourgognes rouges les plus prisés étaient les vins légers fauvelets de Volnay, aujourd'hui ce sont les vins corsés, Chambertin, Corton, etc., qui sont en faveur. Les vins rosés ont eu une très nombreuse clientèle jusqu'à la fin du siècle dernier, vins gris de Lorraine, rosés d'Anjou, de Touraine, de Provence, de Tavel, ont bien conservé un noyau d'amateurs, mais leur consommation a diminué à mesure que celle des vins blancs moelleux se développait, peut-être aussi parce que trop souvent on a substitué aux rosés de cru, qui joignent à la délicatesse des vins blancs le meilleur du corps des vins rouges, des rosés faits de toute pièce avec un vin blanc quelconque, teinté d'un peu de vin rouge, quelconque aussi.

La préparation des vins blancs moelleux est demeurée longtemps l'apanage de quelques régions, Sauternais, Montbazillac, Gaillac, auxquelles il faut joindre les coteaux les plus réputés d'Anjou, de Touraine et, les très bonnes années, ceux d'Alsace; il faut en effet une richesse saccharine des moûts exceptionnelle, pour que la fermentation laisse des sucres non fermentés, tandis que la dose élevée d'alcool, 14 à 15°, prévient toute fermentation.

Le goût pour les vins moelleux, qui est plutôt de l'engouement pour d'assez nombreux consommateurs, a conduit à en étendre la préparation par édulcoration de vins blancs secs par des moûts mutés au soufre; mais comme leur titre alcoolique est alors insuffisant, on recourt à l'acide sulfureux pour en assurer la conservation. Si la dominance de l'odeur et de la saveur de ce gaz répugne à nombre de personnes qui lui reprochent en outre d'atténuer dans les vins jeunes la finesse des crus, pour beaucoup d'autres, moins avertis, l'acide sulfureux fait partie intégrante des caractères de ces vins; aussi a-t-on pu abuser de son emploi, ce qui a provoqué la réglementation des doses; c'est peut-être aussi cet abus, joint à la possibilité de transfor-

mer en moelleux un vin blanc sec quelconque par édulcoration, qui provoque un retour vers les vins rosés.

La demande de ces derniers vins s'accentue en effet d'année en année pour les véritables rosés de cru comme ceux qui ont fait leur ancienne réputation; aussi le nombre est-il croissant des viticulteurs sollicités par leurs acheteurs qui se disposent dès cette année à vinifier en rosés une partie de leur récolte.

L. MATHIEU,
Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

Résolutions de la cinquième Conférence de la Ligue internationale des Adversaires des prohibitions. — A l'issue de la cinquième Conférence de la Ligue internationale des Adversaires des prohibitions, tenue à Scheveningue (Hollande), et à laquelle la France était représentée par une nombreuse délégation ayant à sa tête M. B. de Mun, les résolutions suivantes ont été adoptées :

Première résolution

La cinquième Conférence de la Ligue internationale des Adversaires des prohibitions enregistre avec satisfaction le sentiment populaire de révolte contre la tyrannie prohibitionniste, sentiment qui s'affirme de plus en plus dans tous les pays civilisés et qui est dû, en grande partie, aux effets déplorables au point de vue économique, social et moral de l'application des mesures prohibitionnistes.

Deuxième résolution

La cinquième Conférence de la Ligue internationale des Adversaires des prohibitions attire tout particulièrement l'attention des défenseurs de la liberté individuelle dans tous les pays sur le fait que les prohibitionnistes, conscients de la faillite de la prohibition intégrale, cherchent à atteindre leur but par échelon. Le premier est ce qu'ils nomment l'option locale, dénomination erronnée qui signifie réellement veto local, tandis que le deuxième consiste à attaquer séparément et successivement les intéressés, tant producteurs que commerçants, de façon à chercher à les diviser et à affaiblir leur résistance.

Troisième résolution

La cinquième Conférence de la Ligue internationale des Adversaires des prohibitions reconnaît :

1° Que le système du docteur Bratt est basé sur la bonne intention de substituer à la menace d'une prohibition totale en Suède une réglementation laissant subsister la consommation modérée des boissons alcooliques.

2° Que, d'autre part, ce système en vigueur en Suède crée un monopole qui aboutit à une intervention abusive de l'Etat à l'égard des droits légitimes des producteurs, commerçants et consommateurs et porte atteinte à leur liberté dont la défense est un des buts principaux de la Ligue.

Quatrième résolution

La cinquième Conférence de la Ligue internationale des Adversaires des prohibitions proteste vivement contre les attaques injustifiables des abstinents à l'égard des hommes éminents et convaincus qui condamnent, au nom de la science, la prohibition et qui se sont prononcés ouvertement en faveur de la consommation modérée des boissons alcooliques dans l'intérêt et pour le plus grand bien physique et moral de l'humanité.

Il a été ensuite décidé que la Conférence internationale de 1925 aurait lieu au mois de mai, à Paris.

Exposition des Vins d'Hybrides à Paris en mars 1925. — La Société des Agriculteurs de France et celle des Viticulteurs de France organiseront en mars 1925, à Paris, au cours de la session générale de la Société des Agriculteurs de France, une Exposition de vins d'hybrides.

Le Comité d'organisation et de patronage est composé de MM. Prosper

Gervais, F. Creuzé, Roy-Chevrier, J. Guillon, Louis Roger, L. Mathieu, E. Rouart, René Beyer, Léonce Maurel, G. Héron, l'abbé Llobet, A. Rozier, V. Villard, Paul Villaret, Louis Bl[illegible], Daniel-Dorfurges, Verneuil, Pée-Laby, Eric Coulondre.

Tous détails seront publiés ultérieurement. Dès maintenant, nous pouvons indiquer que [illegible]. Pour les chaptalisés, le vin devra comprendre au minimum deux bouteilles de 75 centilitres. Comme on ne considérera dans l'attribution des récompenses que la qualité des vins et non la multiplicité des [illegible], les exposants sont priés de limiter leurs envois à leurs meilleurs produits.

Adresser la correspondance à M. E. Creuzé, château de La Tourette, par Marigny-Brizay (Vienne).

Les ventes des Chasselas de la Treille du Roy à Fontainebleau. — L'adjudication du chasselas de la treille du Roy a donné les résultats suivants: 35 lots de 15 kilos ont produit 907 francs, en moyenne 1 fr. 85 le kilo.

Le lot le plus cher a été vendu 48 francs, le moins cher 10 francs.

L'électricité à la campagne. — Nous avons déjà annoncé que le Congrès de l'Electrification Rurale, organisé et présidé par M. Victor Boret, député de la Vienne, se tiendra à Lyon du 23 au 26 octobre. Ce Congrès est complété par une série de démonstrations qui présenteront pour les agriculteurs le plus vif intérêt.

Sur une superficie de 25.000 m², ils pourront voir toutes les applications de l'électricité à la campagne: préparation des aliments du bétail (hache-paille, coupe-betterave, presse-tourteaux, etc.), appareils de grenier (trieur, tarares, etc.), treuils pour labourage, batteuses, presse à fourrage, cellier avec pompe à vin, pressoir, etc., pompes pour irrigation, installation ménagère de la ferme, cuisine électrique, appareils de chauffage, de ventilation, etc., etc., machines-outils pour petite industrie rurale.

L'Exposition sera ouverte du 20 octobre au 2 novembre.

La Foire de Lyon a mis son service des Logements à la disposition des visiteurs de cette manifestation. Pour tous renseignements, s'adresser à l'Hôtel de Ville, Lyon.

A propos du traitement de l'« Apoplexie ». — Dans le numéro de la *Revue de Viticulture* du 14 août dernier, j'ai lu avec intérêt, aux « Actualités », un petit article sur l'Apoplexie et son traitement.

En Tunisie, pays à climat très sec et très chaud, les nombreuses observations que j'ai faites ne sont pas tout à fait concordantes avec les faits signalés dans l'article.

Dans ce pays, où les pluies sont malheureusement trop rares, l'Apoplexie se développe parfaitement et les cas constatés sont de plus en plus nombreux.

Quant au traitement, j'ai essayé, cet hiver, sur quelques pieds très âgés et très atteints, des badigeonnages avec une solution plus ou moins forte de permanganate de potasse, selon le degré d'envahissement du cep par les Polyporées, après curetage des nécroses.

Pour le moment, il me semble reconnaître une sensible amélioration sur les pieds traités, ceci à titre d'indication, l'expérience devant être poursuivie pour pouvoir juger de l'efficacité de la méthode. — E. Kien.

Importation des vins tunisiens. — Un décret du 16 juillet 1924 a fixé à 500.000 hectolitres la quantité de vins d'origine et de provenance tunisiennes qui pourra être admise en France du 1er juillet 1924 au 30 juin 1925.

Les importateurs doivent remplir les conditions prévues par la loi du 19 juillet 1890 (articles 2 et 3).

Légion d'honneur

Nous sommes heureux de signaler à nos lecteurs les distinctions suivantes, obtenues par des amis ou des collaborateurs de notre *Revue:*

Au grade de commandeur:
M. Laurent (Félix), ancien Directeur au Ministère de l'Agriculture, Inspecteur général de l'Agriculture.

Au Grade d'officier:
MM. Laurent (Albert-Joseph-Victorin), Inspecteur général de l'Agriculture à Paris; Martin, Directeur des Services agricoles (d'Indre-et-Loire); Nadaud (Marcel), journaliste à Paris.

Au grade de chevalier:
MM. Anterrieu-Vons, Conservateur des Eaux et Forêts à Nice (Alpes-Maritimes) Carrère (François), Viticulteur à Elne (Pyrénées-Orientales); Jaubert, Ingénieur agronome, Chef de Cabinet du Ministre; Nougaret (Joseph-Anselme-Jacques-Albin-André), Viticulteur à Béziers (Hérault); Prioton, Directeur des Services agricoles de la Charente à Angoulême; Rougier, Directeur des Services agricoles de l'Isère à Grenoble; Rousset, Directeur des Services agricoles de la Seine à Paris

Mérite Agricole

Au grade de commandeur:
MM. le général Berthelot, à Strasbourg (Bas-Rhin); Grassi (Philippe-Jean), président du Syndicat agricole de la Corse, à Cervionne (Corse); de Peretti de la Rocca, Directeur des Affaires politiques et commerciales au Ministère des Affaires étrangères, à Paris.

Au Grade d'officier:
MM. Angely (Louis), agriculteur à Bergerac (Dordogne); Berthelemy (Henri), Doyen de la Faculté de droit de Paris, président du Conseil d'administration de la Colonie pénitentiaire agricole de Mettray (Indre-et-Loire); Delpech (Albin-Célestin), propriétaire viticulteur à la Nouvelle (Aude); Dreux (Octave-Jean), viticulteur à la Roche, commune de Cinq-Mars-la-Pile (Indre-et-Loire); Mancheron (Philippe-Paul), agriculteur à Casablanca Maroc); Richaudeau (Charles-Eugène), viticulteur à Thore-la-Rochette (Loir-et-Cher); Sudre-Jay (Jean-Baptiste), viticulteur à Sayat (Puy-de-Dôme); Barrault (Louis), viticulteur à Châteauroux (Indre); Latour (Claude-Joseph), viticulteur à Sainte-Marie-la-Blanche (Côte-d'Or); Laumay (Jean-Marie-Paul-Michel-Ferdinand), agriculteur à Chenerailles (Creuse); Moulinet (Nicolas), viticulteur à Saint-Michel-de-Fronsac (Gironde); Nuixa (Joseph), viticulteur à Vinca (Pyrénées-Orientales); Roullet (Denis-Alphonse), vigneron à Gien (Loiret); Valery (Dominique), viticulteur à Brando (Corse).

Ecole d'Agriculture de Pétré. — Nous apprenons avec plaisir que le jeune Renaud Georges, élève de l'Ecole d'Agriculture de Pétré, vient de subir avec succès les épreuves du concours d'admission à l'Institut Agricole de Maison-Carrée (Alger).

A cette occasion, nous rappelons qu'un concours pour l'obtention de bourses à l'Ecole de Pétré aura lieu le 7 octobre prochain.

Des places restent disponibles pour les jeunes gens âgés de 13 ans au moins, qui ne sollicitent pas de bourse.

Pour plus amples renseignements, s'adresser à M. Touchard, Directeur de l'Ecole, à Pétré, par Sainte-Gemme-la-Plaine (Vendée).

Ecole d'Agriculture de Fontaines (Saône-et-Loire). — L'examen d'entrée et le concours des bourses à l'Ecole d'Agriculture et de Viticulture de Fontaines (Saône-et-Loire) ont eu lieu le 13 septembre. Il reste encore quelques places vacantes d'élèves payants. — Durée des études: 2 ans. — Age: 13 à

18 ans. — Enseignement théorique et pratique (agricole, viticole et horticole). — Domaine 30 hectares. — Pour tous renseignements, s'adresser au Directeur de l'Ecole.

Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis

A la suite du concours des 7 et 8 juillet 1924, sont admis en première année d'études en qualité d'élèves réguliers les candidats dont les noms suivent :

MM. Anus Roger (Seine-et-Marne), Ardisson Auguste (Alpes-Maritimes), Buffa Jean (Haute-Marne), Brouillaud Jean (Haute-Vienne), Bigant Gaston (Côtes-du-Nord), Bonjour Gaston (Seine), Bréban Raymond (Indre), Briol Jean (Tunisie), Briol Lucien (Tunisie), Chiltz Henri (Seine-et-Oise), Clauzier (Tunisie), Chovelon Jean (Tunisie), Chiaramonti Joseph (Corse), Croixmarie Pierre (Loiret), Chamley Charles (Haut-Rhin), Carval Robert (Seine), Descamps Marcel (Var), Duchêne Moïse (Aisne), Dalfort Antonin (Loire), Escot Jean (Algérie), Frappa Pierre (Indre-et-Loire), Fanouillaire Pierre (Seine-Inférieure), Frère Jean (Seine), Guerlin Jean (Meurthe-et-Moselle), Guige Joseph (Alpes-Maritimes), Gallet Michel (Seine), Herbet Pierre (Seine), Joly Robert (Côte-d'Or), Kern Alfred (Haut-Rhin), Lhermite Léon (Haute-Vienne), Leroy Yves (Seine-Inférieure), Lassalle Gaston (Haute-Garonne), Lapeyrère Alexis (Gers), Lagarie Marcel (Seine-et-Marne), Lamy Robert (Tunisie), Lion Charles (Seine), Madamet Jean (Maine-et-Loire), Morel André (Var), Mennessier Jean (Tunisie), Le Menn Jean (Seine), Mercey André (Seine), Maingonnat André (Seine), Maïssa Joseph (Alpes-Maritimes), Moriceau Frantz (Seine), Adil Abou Nasser (Syrie), Paquelot Jean (Haute-Vienne), Petitpierre André (Seine), Preiss Frédéric (Haut-Rhin), Porteret Robert (Rhône), Prévost Henri (Seine), Perdigal Jean (Lot-et-Garonne), Rachad Zein (Syrie), Robin Louis (Alpes-Maritimes), Renaud Georges (Charente), Sadoul Jean (Seine), Schleich Jacques (Seine), Sadok Ezzammiti (Tunisie), Sarran Pierre (Gironde), Versini Xavier (Tunisie), Zaouche Rachad (Tunisie).

Candidats bacheliers, admis à l'externat sans concours :

MM. Auriau (Seine), Iebbane Jean (Syrie) ; Mlle Henry Hélène (Tunisie) ; M. Lafont Roger (Tunisie) ; Mlle Massal Mireille (Tunisie) ; MM. Martinier Jean (Tunisie), Rignault Jean (Tunisie), Vacherot Georges (Tunisie).

Les prévisions de la récolte des pommes de terre et de la betterave à sucre. — Suivant les informations recueillies dans le Bulletin de statistique de l'Institut International d'Agriculture pour le mois de septembre, on se plaint dans beaucoup de pays de l'Europe septentrionale d'une humidité excessive du sol qui nuit à la qualité de la récolte. Les premières estimations de la production sont plus basses que celles de l'année passée pour l'Angleterre et le Pays de Galles et la Suisse, presque les mêmes pour la Pologne, plus élevées pour la Finlande, la Lithuanie, la Norvège, la Suède et les Pays-Bas et fortement supérieures pour la Hongrie. La récolte globale de ces pays ne diffère pas sensiblement de celles de 1923 et de la moyenne des cinq années précédentes. Cependant c'est seulement quand on pourra connaître les estimations de l'Allemagne, de la France et de la Tchécoslovaquie, qui récoltent environ la moitié de la production européenne des pommes de terre (à l'exclusion de la Russie), qu'il sera possible de donner un jugement définitif sur les résultats de la campagne en cours. Dans l'Amérique du Nord on prévoit une récolte presque égale à celle de l'année passée et des cinq années précédentes.

Pour la betterave à sucre également font encore défaut les estimations sur les récoltes des principaux pays producteurs européens, mais l'on sait qu'en Allemagne et en Tchécoslovaquie la situation de la culture est bonne.

Les données disponibles dénotent une augmentation de la production par rapport à l'année 1923 et plus encore par rapport à la moyenne des cinq années antérieures.

Etant donné le fort accroissement des superficies destinées à la culture de la betterave à sucre en Europe, on peut prévoir une augmentation de la production totale de ce continent. La production de l'Amérique du Nord est, sur la base des dernières estimations, moins abondante que celle qu'on indiquait le mois passé et, malgré l'accroissement considérable des superficies cultivées qu'il y a eu également aux Etats-Unis, peu supérieure à celle de 1923.

Bibliographie

A. G. V.

Vient de paraître: 11e édition de l'*Annuaire Général des Vins, Cidres, Vinaigres, Spiritueux et Liqueurs et des Industries connexes.*

Nous rappelons que cette édition contient un *Nouveau Guide Fiscal*, que les lois récentes et des modifications faites aux anciennes ont rendu véritablement nécessaire. Par lui, il sera possible aux intéressés de vérifier à fond leurs feuilles d'impôts et d'établir, de façon précise, les réclamations qu'ils auraient à faire.

En outre, dans la partie *Renseignements* de cette même Edition, on trouvera tous les documents législatifs et administratifs en matière de Régie, de douanes, de transport, de répression des fraudes, etc., parus ces temps derniers.

Quant aux *Adresses*, elles ont été, une fois de plus, revues soigneusement et de même corrigées, à l'aide de nos correspondants et des Syndicats.

Notre Edition 1924-25 (année vinicole) est, par tout ce qui précède, un ouvrage des plus intéressants et, à la fois, des plus utiles, que chaque intéressé devra constamment avoir devant lui.

Voici les prix de cet ouvrage indispensable à tous:

23 fr. franco, par poste, recommandé, pour la France;
21 fr. franco domicile dans Paris;
20 fr. en magasin;
27 fr. franco, par poste, recommandé, pour l'Etranger.

La Société de l'Annuaire Général du commerce en gros des vins, cidres, vinaigres, spiritueux et liqueurs.

Sixième Congrès National de l'Agriculture

(Toulouse, 12-14 juin 1924)

Rapports et discussions. — Edité par la Confédération Nationale des Associations agricoles (C. N. A. A.), 39, rue d'Amsterdam, Paris. — Un volume de 240 pages; franco: 7 francs.

Le compte rendu des travaux du dernier Congrès de l'Agriculture française vient récemment de paraître. Il réunit un certain nombre d'études qui présentent pour les agriculteurs un très grand intérêt autant par la compétence de ceux qui en furent chargés que par la nature même des sujets traités.

Le blé et les engrais, ces deux problèmes essentiels de l'agriculture actuelle, ont occupé l'un et l'autre une séance entière du Congrès. L'application aux producteurs agricoles des articles du Code pénal visant les coalitions pour la hausse des prix, la lutte contre la tuberculose bovine, la révision des évaluations foncières et l'accroissement des impôts fonciers, les questions douanières et les exportations de produits agricoles, voilà les principales questions qui figuraient encore à l'ordre du jour du Congrès et sur lesquelles les délégués des Associations se sont prononcés.

Les agriculteurs et les dirigeants des Syndicats se doivent d'étudier les conclusions du Congrès pour unir leur action particulière à l'action d'ensemble qui, seule, peut apporter à l'agriculture française la réalisation de ces vœux.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 30 à 1 fr. 80 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 350 fr. et au-dessus ; 2e choix, 340 à 350 fr. ; 3e choix, 330 à 340 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 390 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 290 à 310 fr. ; vin blanc de 320 à 360 francs.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1923, de 230 à 250 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 210 à 240 francs la pièce ; de Blois, de » à » francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1923 1er choix, de 450 à 480 francs ; 2e choix, de 400 à 450 francs ; Muscadet vieux nu 1922, de 150 à 200 francs. Gros plant 1er choix 1923, de 200 à 250 francs, 2e choix, de 150 à 200 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Vin de Touraine : Vouvray, de 120 à 170 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 225 francs l'hectolitre. Vins blancs ordinaires, de 85 à 95 fr. l'hectolitre. Vins rouges ordinaires, de 80 à 85 francs l'hectolitre.

ALGÉRIE. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 6 fr. 25 à 7 fr. 25 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 11°, de » fr. » à » fr. » le degré. Les vins rouges 1923, de » fr. » à » fr. ».

MIDI. — *Nîmes (6 octobre 1924).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 10°, de 59 à 60 francs l'hectolitre. Montagne supérieur, de » à » fr. ». Suivant qualité et date d'enlèvement. Blanc, à 7 fr. 25 ; Costières de 11° à 12°, à 7 fr. 50 l'hectolitre. Clairettes, à 7 fr. 25 le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 430 à 440 francs. Vins nouveaux à retirer de suite, 6 fr. 50 à 7 fr. le degré ; logés, de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 215 fr. à 225 francs. Le 3/6 B. G. à 86°, de 430 à 440 francs.

Montpellier (9 septembre). — Vins rouges 1923, de 7° à 10°, de 7 fr. 50 à 8 fr. 50 le degré. Vins supérieurs 9° à 11°, de 87 à 91 francs, de 9 à 11°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés, de 9° à 10° 1/2, de » fr. » à » fr. » le degré. Vins Saint-Georges, de 9 à 11°, de » fr. » à » fr. l'hectolitre. Vins blancs, de » fr. » à 8 fr. le degré. Vins nouveaux à retirer de suite, 6 fr. 50 à 7 fr. le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de » à » francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, » francs. Eau-de-vie de Montpellier 52°, » francs.

Béziers (3 octobre). — Récolte 1923 logée : Vins rouges sont traités de 8° à 10°,5, de 64 à 85 francs ; de » à » fr ; de 10° à 11°, de » à » francs ; vins rosés, de 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré. Clairette, de » fr. » à » francs le degré. Récolte 1924 : Vins blancs, de 7 fr. 50 à 8 fr. 75 le degré. Tous plants de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré ; Bouschets et Alicante Bouschet, de 7 fr. 50 à 8 fr. 50 le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » francs. Récolte 1924 rouges : Tous plants sous-marc, de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré. Caves logées, vins rouges, 7 fr. 25 à 8 francs le degré. Rosés 1924, de 7 fr. à 8 francs le degré. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr. ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » francs l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 5 octobre 1924.

Récolte 1923, cours des vins, 8 fr. 50 le degré. Pour les vins déclarés Minervois. Récolte 1924 : 7 fr. 50 le degré ; enlèvement immédiat, 7 fr. 75 à 8 fr. en logé.

Carcassonne (4 octobre). — Vins : Récolte 1923, en logés, de 8° à 11°, de » fr. à 8 fr. 50 le degré. Récolte 1924, en logés, pas d'affaires. En sous-marc à retirer, de 8 à 12°, de 7 fr. à 7 fr. 50 le degré environ l'hectolitre nu pris chez le récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, « à » francs.

Perpignan (4 octobre). — Vins : Récolte 1923 : Vins de Maury, de 14 à 15° l'hectolitre. Récolte 1924 : Vins de Maury 16°, à » francs l'hecto, ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Vins vieux 8 fr. à 8 fr. 50 le degré. Vins nouveaux sous marc à retirer de suite 7 fr. le degré. Logés de 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré. Trois-six de vin à 86°, » à » francs ; trois-six de marc, à 86°, » francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 106 fr. 00 à 109 fr. ; orges 108 fr. 50 à 118 fr. ; escourgeons, 103 fr. 50 à 109 fr. ; maïs, 94 fr. à 100, seigle, 91 fr. à 94 fr. ; sarrasin, 90 fr. à 92 fr. 00 ; sorgho, » fr. à » fr. »; fèves, 98 fr. ; avoines, 77 fr. 00 à 81 fr 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 109 fr. 07. — Buenos-Ayres, 91 fr. 63. — Chicago, 98 fr. 69. — Sons, 57 fr. 00 à 67 fr. 00.

Pommes de terre et légumes secs. — Hollande, 45 à 80 fr. ; jaune commune, 36 à 40 fr. ; Saucisse rouge, de 34 à 38 fr. ; chair blanche, du Midi, de 32 à 40 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 85 à 115 fr. ; paille d'avoine, de 70 à 110 fr. ; paille de seigle, 85 à 120 fr. ; foin, 125 à 165 fr. ; luzerne, 135 à 185 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 102 fr. » (Marseille) ; d'arachides blanc, 86 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 67 fr. 50 ; de coprah, 84 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, » à » fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 219 fr. 00 à » fr. 00.

Bétail (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 00 à 11 fr. 80 — Veaux, 5 fr. 00 à 11 fr. 00. — Moutons, 4 fr. 00 à 18 fr. 00. — Porcs, 7 fr. 00 à 11 fr. 00.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 45 l'unité départ mines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 55 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 12 liv. 9/6 à 12 liv. 17/9. — Nitrate de chaux, (13 0/0 d'azote), 90 fr. les » kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 170 fr. à 180 fr les 100 kg. ; sulfate d'ammoniaque (20/21), 110 à » fr. ; — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 19 fr. 50 à 24 fr. 00 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), » fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15/16 0/0 d'azote, 75 fr. 00 — Cyanamide S. P. A. granulée 20/21 0/0 d'azote, » fr.

Sulfate de cuivre (24,9 0 0), de 190 à » fr. les 100 kil. sur wagon-usine — **Sulfate de fer cristallisé** (24,9 0/0), 24 fr. 50 à 36 fr., France-frontière. — **Soufre**, sublimé en sac, 76 fr. ». — **Chaux**, 19 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de » à » fr. les 100 kg. — Poires communes : 40 à 130 fr. — Citrons d'Italie : 15 à 30 fr. le 100. — Bananes : 50 à 100 fr. — Ail : 180 à 300 fr. — Champignons : 950 à 1.500 fr. — Pois verts Paris : de » à » fr. — Artichauts poivrade : de 3 à 10 fr. le 100. — Choux-fleurs Paris : de 60 à 150 fr. le 100. — Tomates du Midi : de 80 à 180 fr. — Haricots verts de Saumur, de 150 à 500 fr. — Amandes vertes : de 250 à 300 fr. — Abricots de Paris : de » à » fr. — Pêches Midi, de 220 à 600 fr. — Aubergines, 15 à 40 fr. le cent. — Framboises, de » à » fr. — Melons Cavaillon, » fr. » à » fr. » l'un. — Raisins blancs du Midi, 140 à 280 fr. — Reines-Claude. » à » fr. — Noix vertes, de 100 à 160 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 28 septembre au samedi 4 octobre 1924

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche.	17 »	10 »	13. 5	1
Lundi.....	17 »	5 »	11 »	»
Mardi.....	19 »	9 »	14 »	»
Mercredi..	20 »	10 »	15 »	2
Jeudi.....	14 »	8 »	11 »	»
Vendredi..	14 »	6 »	10 »	1
Samedi....	18 »	9 »	13. 5	2
STRASBOURG				
Dimanche.	15 »	10 »	12. 5	8
Lundi.....	17 »	2 »	9. 5	»
Mardi.....	20 »	3 »	11. 5	»
Mercredi..	23 »	10 »	16. 5	0.1
Jeudi.....	16 »	9 »	12. 5	»
Vendredi..	15 »	10 »	12. 5	5
Samedi....	15 »	5 »	10 »	»
LYON				
Dimanche.	18 »	9 »	13. 5	2.4
Lundi.....	17 »	7 »	12 »	1
Mardi.....	21 »	6 »	13. 5	»
Mercredi..	21 »	9 »	15 »	19
Jeudi.....	10 »	8 »	9 »	27
Vendredi..	11 »	8 »	9. 5	0.2
Samedi....	18 »	10 »	9 »	»
MARIGNANE				
Dimanche.	21 »	13 »	17 »	»
Lundi.....	21 »	7 »	14 »	»
Mardi.....	22 »	12 »	17 »	»
Mercredi..	22 »	12 »	17 »	42
Jeudi.....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	» »	7 »	» »	»
Samedi....	» »	» »	» »	54

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
TOULOUSE				
....28....	19 »	8 »	13. 5	»
....29....	23 »	5 »	14 »	0.1
....30....	25 »	13 »	19 »	»
.... 1....	26 »	8 »	17 »	4
.... 2....	15 »	5 »	10 »	1
.... 3....	17 »	9 »	13 »	»
.... 4....	17 »	9 »	13 »	14
CAP CORSE				
....28....	» »	» »	» »	»
....29....	» »	» »	» »	»
....30....	» »	» »	» »	»
.... 1....	» »	» »	» »	»
.... 2....	» »	» »	» »	»
.... 3....	» »	» »	» »	»
.... 4....	» »	» »	» »	»
BORDEAUX				
....28....	21 »	6 »	13. 5	»
....29....	22 »	5 »	13. 5	»
....30....	25 »	7 »	16 »	»
.... 1....	19 »	6 »	12. 5	9
.... 2....	15 »	3 »	9 »	4
.... 3....	21 »	11 »	16 »	9
.... 4....	17 »	7 »	12 »	2.5
NANTES				
....28....	18 »	7 »	12. 5	»
....29....	18 »	5 »	11. 5	»
....30....	21 »	14 »	17. 5	1
.... 1....	18 »	6 »	12 »	4
.... 2....	» »	2 »	» »	»
.... 3....	18 »	11 »	14. 5	5
.... 4....	16 »	9 »	12. 5	1

Le Gérant : P. NEVEU.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.